Gurken süß/sauer

Zutaten für 2 Gläser à 750ml

800	g	frische Gewürzgurken
1		Möhre
1		Scharlotten
1	kleine	Zucchini
2		Knoblauchzehen
2	scharfe	Chillischote
5	cm	Ingwer
1	frischen	Kurkuma (oder 1 Msp getrocknet)
1	Msp	Zimt
3	EL	Einlegegewürz
150	g	Zucker
2	TL	Salz
300	ml	Weißweinessig
250	ml	Wasser

Zubereitung

Gewürzkurken schälen (kann man auch lassen ... ich mag's lieber) und in dicke Scheiben schneiden. Möhre schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Zucchini längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Scharlotten vierteln. Ingwer schälen und ich dünne Scheiben schneiden. Kurkuma schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chillischote längs einschneiden und mit der Gabel 3 Mal einpieksen.

Das Gemüse auf die zwei Gläser aufteilen. In den Gläsern immer wieder schütteln, und etwas zusammendrücken, damit alles reinpasst (Wenn die Gläser nicht voll genug sind schwimmt das Gemüse oben, wenn der Sud drinnen ist).

Nun die Zutaten für den Sud in einem kleinen Topf für 2-3 Minuten sprudelnd zum Kochen bringen und vorsichtig gleichmäßig in die Gläser füllen.

Gläser fest schließen und auf den Kopf stellen.

Nach einem Tag schmeckt es schon gaz gut! Ideal nach 1 Woche!!